



Vorspeisen

Blumenkohlsuppe

geräucherte Lachsforelle, Schnittlauchöl

8,50

Tatar vom gebeizten Kräuterschwein

getrocknetes Eigelb, eingelegte gelbe Bete, Sauerteigbrot

14,50

Würzfleisch

vom Maishähnchen

9,50

Burrata

Tomatenmarmelade, Wildkräuter, Granatapfel

13,50



Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbäckchen

Chili-Ingwer-Bohnen und Kartoffelmuffin

25,00

Königsberger Klopse vom Kalb

Selleriepüree, Rote Bete und gebackene Kapern

20,50

Cordon Bleu vom Maishähnchen

Kohlrabi, Fregola Sarda und Salbei

23,50

Zander mit Blutwurstkruste

Rahmsauerkraut und Erbse

26,50

Steak au Four vom Strohschwein

überbacken mit Würzfleisch, Erbse, gebackene Drillinge

23,00

Bautzner Senfeier

Kartoffelpüree und getrüffelter Blattspinat

17,50

Gerösteter Brokkoli

Apfel-Kichererbsen-Püree, Chili-Crunch, Erdnüsse

17,50



Desserts

Crème Brûlée

hausgemachtes Eis der Saison

9,50

Süße Semmelknödel

Vanilleschaum, Beerenragout

8,50

Wachauer Apfelstrudel

hausgemachtes Vanilleeis

9,00

Kugel hausgemachtes Eis

nach Tagesangebot

3,50

Alle Preise sind in € und mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.
Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.